

BOUCHERIE

CHARCUTERIE

TRAITEUR

« Chez Christine »



NOS SUGGESTIONS TRAITEUR
Du bonheur dans vos assiettes...



POINT TRAITEUR :

Boucherie Charcuterie Traiteur SPIESSER
« Chez Christine »
9 rue du Lieutenant L'espagnol
67810 HOLTZHEIM

SUR RENDEZ-VOUS CONTACTEZ NOUS :

traiteur@chez-christine.fr

TEL 03 88 78 07 79 - PORT : 06.08 43 21 31 -

Tradition & Innovation

SPIESSER
Chez Christine

**Fabrication Maison Artisanale
depuis 30 ans...**

www.chez-christine.fr

T
R
A
D
I
T
I
O
N

E
T

I
N
N
O
V
A
T
I
O
N

Nos réceptions salées

PAIN SURPRISE

Pain Campagne ou Noix (35-40 sand.):

Saumon fumé, mousse de canard, jambon à l'os, jambon séché, fromage aux herbes, salami

Pain Campagne ou Noix (45-50 sand.):

Saumon fumé, mousse de canard, jambon à l'os, jambon séché, fromage aux herbes, salami,

Pain d'épices au foie gras

BRIOCHE SURPRISE (65/70 sand.)

Saumon fumé, mousse de canard, jambon à l'os, jambon séché, fromage aux herbes, rosette,

BRIOCHE SURPRISE PRESTIGE

(65/70 sand.) *Saumon fumé, mousse de canard, Magret fumé*



Nos Petits Pâté en croutes cocktail :

- Poulet Citron Moutarde à l'Ancienne,
- Canard au Foie Gras,
- Pintade aux Morilles,
- Traditionnel Porc et Veau



Nos Minis Brioches Fourrées :

Nos Minis Malicettes Fourrées :

- Chiffonnade de Jambon à l'os
- Chiffonnade de Jambon Italien
- Saumon fumé mariné aux herbes
- Fromage frais
- Rosette
- Rillettes de Thon
- Ecrasé de Crabe



Nos bouchées surprise(nouveau)

Pâte à bretzel fourrée

Nos minis sandwiches facon hamburger(nouveau)

Pain à l'huile d'olive fondue poireaux saint jacques

Compotée de tomates brisures d'olives noires

Cakes au pesto duxelles de champignons

Pain noix et roquefort pruneaux fromage nature

Pain campagne pomme jambon cru



Nos bretzels traditionnelles

Grandes ou petites

Nos minis club sandwiches

Fourré selon l'humeur du chef



LES MISES EN BOUCHE

Les p'tits verres salés

Bloc de foie gras compotée de pomme
Chèvre miel crumble au fromage
Pesto mozzarella coulis de tomates et tomates sèches
Saumon citronnet tartare de saumon fumé et ciboulette



Les minis soupes froides

Patate douce curry
Carottes cumin
Petits pois aneth



Les cuillères

Crevettes à la thaïlandaise effiloché de mangue
Noix de saint jacques fondue de poireaux
Ecrevisses sauce saté



En coupelles

Poulet à la marocaine sur chutney de mangue
Tartare de saumon crème tzatziki
Tartare de saint jacques crème au citron
Tartare de thon crème à la tomate
Carpaccio de saumon
Carpaccio de saint jacques
Tartare de saumon et noix de saint jacques
Pyramide de chèvre sur tartare de légumes
Carpaccio de bœuf et parmesan



En ramequins

Tartare de saumon à la moutarde à l'ancienne
Parmentière de cabillaud et sa crème fromagère

En brochettes

Brochettes de saumon à l'aneth et ananas
Brochettes de tomates et Mozzarella
Mini brochettes charcutières
Pic apéro champêtre



NOS APERITIFS A CHAUFFER

Trilogie d'Escargots

En choux en coquilles en bouchées

Petits feuilletés

Saumon fumé, roquefort, Knack, munster, mousse de canard, anchois,

Nos mini tartelettes :

Pizza – quiche – poireaux

Nos mini croque découverte:

Jambon fromage –

Crème de brie Serrano

Fromage chèvre fruits secs



Coin tradition Alsace :

Knacks en mini en cocktail
avec son pain et sa moutarde

Nos petits pâtés en croûte:

Poulet au citron à la moutarde à l'ancienne

Traditionnel au riesling

Aux morilles

Canard au foie gras



Nos douceurs sucrées

Assortiment de différents petits fours et mignardises Et macarrons



Lunch et Cocktail...

BUFFET LUNCH COCKTAIL « TRADITION »

10 bouchées par personne

BUFFET LUNCH COCKTAIL « GOURMAND »

13 bouchées par personne

BUFFET LUNCH COCKTAIL « PRESTIGE »

16 bouchées par personne

Nos Plats Régionaux...

Jambon à l'Os, Braisé au Miel,

Gratin Dauphinois et Salade Verte

Jambonneau braisé au Miel,

salade de Pommes de terre

Cochon de lait Farcie à l'ancienne,

Gratin Dauphinois et Salade Verte

Cochon de lait farci

(entier à partir de 20 pers)

Bouchée à la Reine,

Croute et pâtes

Rosbif, sauce champ,

Spätzle frais et/ou

Salade de Pommes de terre

Pot au feu :

soupe oxtail clair aux quenelles et petits légumes,
bœuf gros sel et raifort, crudités et pommes de terre sautées

Couscous Royal :

semoule, légumes variés, sauce piquante
(agneau, poulet, merguez, boulettes de bœuf)

Paella :

Poulet rôti ou lapin, fruits de mer, riz au safran

Coq au Riesling,

Spätzle

Baeckehofe Alsacien aux 3 viandes :

bœuf, porc, agneau, pied de porc, salade verte

Choucroute Royale :

Chou, Kassler, Lard fumé et salé,
quenelle, Jambonneau, Knack, Montbéliard, Pommes de terre

Jambon ou Kassler en Croute

, trio de crudités

Civet de Biche (selon saison)

Aux champignons de la forêt



Nos Assiettes Froides...

Assiette de charcuteries et 3 crudités

Assiette Océane : Saumon fumé aux douces épices,

Tartare de dorade au citron vert, Carpaccio de St Jacques,

Saumon à l'aneth,

Méli mélo de salade et julienne de légumes (selon disponibilité)

Assiette Folle : Foie Gras, Saumon fumé aux douces épices,

Filet Mignon Fumé, Jambon Sérrano, Magret Fumé, pignon de pain,

Méli mélo de salade et julienne de légumes

Assiette d'Eté : Chiffonnade de Jambon Fumé et Séché et Melon

Assiette de Tapas et Pompon Salade et légumes

NOUVEAU :

Assiette Carpaccio de Bœuf, huile d'Olive Citronnée,

Copeaux de Parmesan



Nos Entrées Chaudes...

Feuilleté aux 2 saumons, Pompon de salade

Escalope de Saumon chaude aux trois herbes, pommes anglaise, sauce crème

Filet de Sole, sauce à la crème et au Riesling, Riz Pilaf

Fricassé de Sole et Saint Jacques sauce safranée, Riz créole

Filet de Sandre sauce au riesling, julienne de légumes, pommes anglaise

Mille feuilles de Sandre Braisé, sauce riesling et julienne de légumes

Filet de Lotte sauce à l'Armoricaine, riz créole

Escalope de Loup aux Saint Jacques sauce Riesling, Tagliatelles fraîches

Panaché de Poissons sauce aux fruits de mer, Pommes Anglaise

Vol au Vent aux fruits de mer et sa sole, sauce riesling et riz créole

Croustillant de St Jacques sauce safranée, julienne de légumes

Croustillant de Sandre sur lit de choucroute sauce riesling



Tous nos poissons chauds sont garnis : Riz ou Pommes à l'Anglaise ou Pâtes fraîches

NOS NOUVEAUTES !!!

Coffret de la mer (chaud)

Cabillaud Saint Jacques écrevisses sauce au porto blanc



Papillote en feuille de bananier (chaud)

Capitaine et gambas



TARTARE DE SAINT JACQUES

Sur crème verte

*Assaisonné à l'huile d'olive relevé de jus de citron
déposé sur une couche de pois parfumés à la menthes*



JOUE DE BŒUF CONFIT

Au pinot Noir

Purée de patate douce aux truffes



Jarret de Veau confit au vin rouge

**Sauce aux Morilles
Et son foie gras poêlé**

Nos Viandes Garnies...

3 garnitures au choix

Tournedos aux girolles

Tournedos Rossini au Foie Gras

Filet de Bœuf Wellington

Filet de Bœuf aux Girolles

Filet de Veau et son rognon flambé au cognac sauce morilles

Médailillon de veau aux Girolles

Filet Mignon de Veau aux champignons frais, sauce aux morilles



Gigot d'agneau forestier sauce aigre douce

Magret de canard aux pêches sauce aigre douce

Cuisse de canard farcie à l'orange « sans os »

Caille farcie « sans os » au foie gras

Epaule de porcelet confite à l'ail et au thym sauce aigre douce

Choucroute aux Poissons (Saumon, Cabillaud, Hadock fumé)



GIBIER D'ALSACE

Civet de jeune sanglier aux champignons de la forêt

Gigot de jeune sanglier aux champignons de la forêt

Gigot de Chevreuil aux champignons de la forêt

Cuissot de Biche aux girolles

Pavé de Biche aux girolles

Civet de biche aux champignons de la forêt

Tout le gibier est accompagné d'une sauce Grand Veneur



NOS GARNITURES

LEGUMES ASSORTIS

Fagots de haricots ou de carottes

Chou romanesco

Carottes vichy

Poêlée de légumes de saison

Gratin de courgettes

Gratin de carottes

Flan de carottes au cumin

FECULENTS

Gratin Dauphinois

Gratin paysan

Galettes de pommes de terre

Pommes duchesses

Spatzle frais

Ecrasé de Vitelotte aux noisettes



BUFFET... Composez vous-même votre propre buffet...

SELECTIONS DE PLATS CHAUDS

VIANDES

Jambon à l'os vapeur ou en croûte,
Cuissot de veau rôti, sauce crème
Gigot d'agneau rôti, sauce au vin
Poitrine de veau farcie, sauce crème
Cochon de lait farci (min 40pers)
Cuisse de poulet farcie sans os

GARNITURES

LEGUMES ASSORTIS

Fagots de haricots
Fagots de carottes
Carottes vichy
Poêlée de légumes de saison
Gratin de courgettes
Gratin provençal
Flan de carottes au cumin (mini kouglof)

FECULENTS

Gratin dauphinois
Gratin paysan
Galettes de pomme de terre
Pommes duchesses
Spätzle frais



SELECTIONS DE PLATS FROIDS

POISSONS

Saumon fumé mariné aux épices douces
Tartare de saumon
Tartare de dorade au citron vert
Escalope de saumon en gelée
Saumon fumé au Feu de bois
Pâté en croûte de Saumon aux Crevettes
Pâté en croute de St Jacques au Noilly
Terrines selon l'humeur du chef
Aspics crevettes et Saint jacques
Terrine de Saint Jacques Laitue de Mer
Panaché de Saint Pierre
Cardinal d'Ecrevisse
Rillettes de Saumon frais et fumé



VIANDES FROIDES

Cœur de Rumsteck de Bœuf Rosé, Noisette de veau de Lait
Filet de porc Lieselheim, Suprême de dinde,
Chiffonnade de jambon fumé,
Mousse de canard, Pâté de campagne (nature, poivre vert),
Poitrine de veau farcie, Preskopf au Riesling,
Pressé de Joue de Porc au Riesling
Rosette de Lyon, Galantine de Poulet; Rillettes Pur Porc,
Pâté en croûte de porc et veau au Riesling en gelée,
Pâté en croûte de Pintade aux Morilles,
Pâté en croûte Poulet à la Moutarde à l'ancienne
Pâté en croûte Canard aux Foie Gras



NOS FOIE GRAS

Foie gras de canard entier mi-cuit... l'incontournable
Foie gras de canard entier mi-cuit « **AUX EPICES DOUCES** »
Foie gras de canard entier mi-cuit « **FIGUES ---** » un subtil parfum fruité
Foie gras de canard entier mi-cuit « **AUX DEUX POIVRES ET CHAMPAGNE** »
Magret de Canard farci au Foie Gras
Pressé de Jarret et de queue de Bœuf au Foie Gras

Accompagnés d'un Chutney de Figs





NOS CRUDITES du marché

Salade de carottes
 Salade céleri rémoulade
 Concombre à la crème à l'aneth et au cerfeuil
 Salade de pommes de terre
 Salade de tomates
 Salade de courgettes râpées
 Salade de choux verts aux lardons
 Salade de choux rouges
 Blanc de poireaux vinaigrette
 Choux fleur en vinaigrette
 Haricots verts en vinaigrette
 Salade de betterave rouge
 Salade poivrons
 Salade de radis
 Salade de choucroute nouvelle



NOS SALADES COMPOSEES

Macédoine de légumes mayonnaise
 Salade de Soja aux crevettes
 Salade de maïs poivrons
 Taboulé de légumes
 Salade de riz au thon
 Salade niçoise

VOUS COMPOSEZ VOTRE PROPRE BUFFET

Buffet Campagnard de 6 viandes froides
 Plateau de charcuterie et trio de crudités

16.50 €/pers
 10.50 €/pers

BUFFETS FROIDS

N°1	6 viandes froides et 1 poisson	18.00 €/pers
N°2	6 viandes froides et 2 poissons	20.50 €/pers
N°1	6 viandes froides et 3 poissons	23.50 €/pers

BUFFETS MIXTES (chaud et froid)

N°4	1 poisson, 5 plats froids, 1 plat chaud	18.50 €/pers
N°5	2 poissons, 4 plats froids, 2 plats chauds	20.50 €/pers
N°6	3 poisson, 3 plats froids, 3 plats chauds	24.50 €/pers

BUFFET PRESTIGE :

1 foie gras, 3 poissons, 2 plats froids, 3 plats chauds	29.50 €/pers
---	--------------

*Tous nos buffets froids sont garnis de 5 sortes de crudités choisies selon la saison,
 2 salades composées ainsi que 2 sauces mayonnaises.*

Pour accompagner votre repas

PAIN PAYSAN 6.50 € KG

Et pour bien terminer le repas...



Boite à fromage festive (10-12 pers)
 Sélection Meilleur Ouvrier de France



BARBECUE... Composez vous-même votre propre barbecue...

NOS SAUCISSES

Mix de mini saucisses
Saucisse blanche nature
Saucisse blanche aux herbes
Saucisse au gruyère
Saucisse à la fourme d'ambert
Chipolata nature
Saucisse de toulouse
Chipolata mexicaine
Saucisse de pomme de terres
Merguez bœuf
Merguez au piment d'espelette



NOS BROCHETTES

Orientale épicée
Cailles aux fruits
Cailles au lard
Canard à l'ananas
Canard aux abricots
Agneau
Bœuf maître d'hôtel
Dinde au chili
Aileron de poulet à la mexicaine
Poulet au curry
Joue de porc à l'andalouse
Veau aux courgettes
Sucette d'agneau à la menthe et au piment d'Espelette



NOS VIANDES

Côtes de bœuf XXXL
Entrecôte méga
Onglet prématuré
Tranche de gigot aux herbes
Côtes d'agneau
Côtes de veau double
Steak de poulet aux herbes
Lard gitan mariné
Côte de porc aux herbes



NOS RIPS

Rips de porc au miel
Rips de porc au curry
Rips de veau à l'andalouse
Rips d'agneau à l'aïoli



FAITES VOTRE SELECTION

Nous vous proposerons un devis personnalisé
en tenant compte des spécialités retenues !!!

Nos barbecues sont servis accompagnés d'un buffet de 5 crudités et 3 sauces aux choix

ART DE LA TABLE... sur devis

Sur demande, nous pouvons vous fournir :



MOBILIER et MATERIEL DINER :

Le mobilier : table, chaise, mange debout, nappage,....
La mise en place peut être prise en charge.

VAISELLE :

La vaisselle peut être livrée propre et reprise sale
Assiettes, couverts, verres, tasses à moka, vases, décorations de table...

DECORATION FLORALE:

Nous travaillons avec un designer florale qui saura
transformer vos souhaits en arrangements magnifiques...

PERSONNEL & LIVRAISON :

Nous pouvons vous mettre à disposition :

- Officier Maître d'hôtel
- Cuisinier
- Plongeur
- Serveur
- Hôtesse d'accueil



BOISSONS :

Nous pouvons également nous occuper des boissons, bière, vin et eau

LIVRAISON :

Forfait de Livraison de 20€ dans un rayon de 50km

**Pour vous apporter son expérience pour la
composition et la réussite de votre menu !!**

Christine est à votre disposition



Bon appétit
Christine SPIESSER
Maître Artisan
Boucher Charcutier

Tradition & Innovation
SPIESSER
 Chez Christine



NOS MARCHES

MARDI

-Halles de **Neudorf** 6h à 13h

MERCREDI

-Place Broglie à **Strasbourg**
 De 6h à 15h00

JEUDI

-Place du Corps de Garde
Strasbourg Robertsau De 7h à 13h

VENREDI

-Place Broglie à **Strasbourg**
 De 6h à 15h00
 -Place de la liberté **Lingolsheim**
 De 6h30 à 12h30

SAMEDI

-Halles de **Neudorf** 6h à 13h
 -Place du Corps de Garde
Strasbourg Robertsau De 6h à 13h

Première femme à obtenir le brevet de maîtrise Boucher Charcutier Traiteur avec mention, Christine SPIESSER a considérablement développé l'entreprise familiale. Présente sur de nombreux marchés, elle propose pas moins de 80 spécialités différentes de charcuterie ! Honneur à la viande de qualité française, à la traçabilité irréprochable comme le Boeuf, le Veau, l'agneau Bleu Blanc Cœur.
« J'ai toujours envie de faire mieux pour que le client ne se lasse pas. Créer, innover et partager avec ses clients. J'affectionne particulièrement les marchés, pour l'ambiance sympathique qui y règne. Puisse ma passion être communicative : Entre Tradition et Innovation. »

POINT TRAITEUR
HOLTZHEIM
TEL 06 08 43 21 31